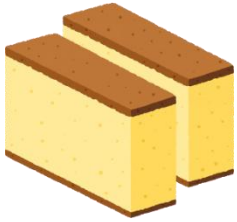


献立ひとくちメモ

9月30日(火)



日本の最西端に位置する長崎県は鎖国時代、唯一の貿易港を持ち、海外との交流の中で独特の食文化を築いてきました。

「浦上（うらかみ）そばろ」とは、長崎県の浦上地区で生まれた料理で、豚肉と野菜をたっぷり使った炒めた料理です。

「カステラ」は、室町時代にポルトガル人が長崎に来航し、スペインに古くからある「カスティラ」というパンをお土産として渡したのがきっかけで、日本に伝わりました。そして、菓子職人達が何度も改良を重ね、いまのカステラが誕生したといわれています。給食室でひとつひとつ丁寧に心をこめて手作りしました。最初に卵を1時間以上混ぜるので、とても大変な料理なんです。調理員さんに感謝して食べましょう。